

ПЛАНУВАННЯ ВІДТВОРЕННЯ ОСНОВНИХ ФОНДІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Найважливішою складовою розробки тактичних планів підприємств ресторанного господарства є планування відтворення основних виробничих фондів (ОВФ), насамперед, виробничого обладнання. Даний процес найтіснішим чином пов'язаний з плануванням руху виробничих потужностей (ВП) і здійснюється, перш за все, в контексті ресурсного обґрунтування виробничої програми підприємства. Однією з особливостей ресторанних закладів є широка номенклатура продукції, що випускається.

В роботі [1, с. 49-52] нами доведено необхідність переходу в умовах багатомономенклатурного виробництва від розробки планових балансів виробничих потужностей до складання планових балансів виробничих ресурсів (ПБВР) підрозділів основного виробництва. Процедура розробки останніх включає ряд послідовних етапів, що відображені на рис. 1. На прикінцевому етапі зазначеної процедури формується план *розширеного відтворення ОВФ ресторанного закладу*.

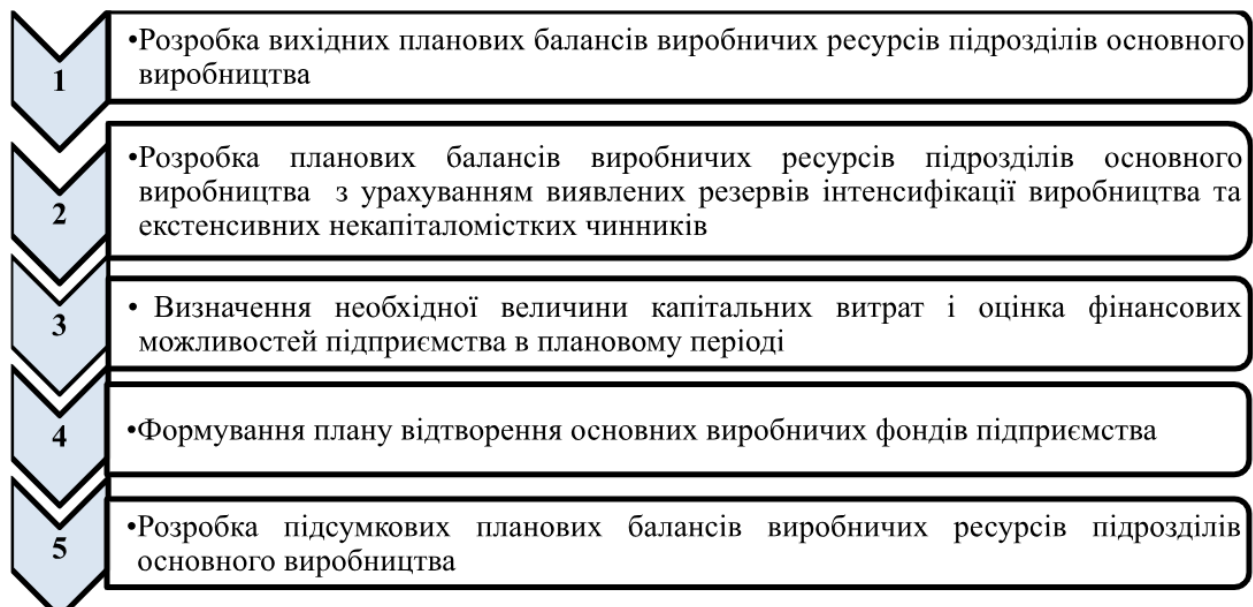


Рис. 1. Послідовність розробки планових балансів виробничих ресурсів і формування плану відтворення ОВФ підприємства [авторська розробка]

В даній схемі реалізується ключовий принцип логічної побудови балансових розрахунків, який полягає в тому, що необхідність і обсяги розширеного відтворення ВП і ОВФ повинні визначатися суто за результатами розробки ПБВР підрозділів основного виробництва. Це забезпечує високу

інформативність балансових розрахунків і дозволяє логічно погодити останні з планом організаційно-технічного розвитку підприємства.

Планування відтворення ОВФ ресторанного закладу спрямовано на досягнення цілого ряду цілей, основні з яких відображені на рис. 2.



Рис. 2. Основні цілі планування відтворення ОВФ підприємства

Необхідність заміни обладнання пов'язано з його фізичним зносом і моральним старінням другого виду. Оновлення обладнання ресторанного закладу є дієвим інструментом збільшення обсягів виробництва, забезпечення якості й безпеки продукції. Впровадження високопродуктивного сучасного обладнання дозволяє скоротити час приготування страв, зменшити кількість відходів і підвищити загальний рівень задоволення клієнтів.

Вплив оновлення окремих груп обладнання на ефективність діяльності ресторанних закладів має свою специфіку, яку слід враховувати при плануванні відтворення ОВФ і руху виробничих потужностей.

Впровадження енергоефективного кухонного обладнання дозволяє зменшити витрати на електроенергію та водопостачання. Інноваційні пристрої (такі як сувід (sous-vide) машини, пароконвектомати та багатофункціональні грилі) можуть значно скоротити термін приготування страв та підвищити їх якість. Модернізація холодильних та морозильних установок, впровадження вакуумних пакувальних машин забезпечить збереження свіжості продуктів та їх безпеку. Сучасне барне обладнання (включаючи кавомашини, блендери, міксери, лідогенератори та дозатори для напоїв) підвищують ефективність роботи бару та забезпечують якість обслуговування клієнтів. Інвестування в нові зручні та ергономічні меблі підвищують загальний рівень комфорту та естетичну привабливість ресторану. Впровадження сучасних систем автоматизації обслуговування (POS-систем, електронних меню та систем обліку замовлень) дозволяє прискорити процеси обслуговування та підвищити точність виконання замовлень.

Список використаних джерел

1. Єгунов Ю. А. Планування виробничої потужності в контексті ресурсного обґрунтування виробничої програми підприємства. Економіст. 2011. №11. С. 49–52.